



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Original
mit Tradition



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Direkt vom Bauern: Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. - EU-garantierter Genuss

Schwäbisch-Hällische Schweine sind eine Spezialität aus Hohenlohe. Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen.

Was unseren Erzeugnissen die Qualität gibt:

1. Artgerechte Tierhaltung
2. Alte Rasse
3. Regionale Herkunft
4. Nachhaltigkeit
5. Fleischqualität
6. **Geschützte geografische Angabe**

Das Schwäbisch-Hällische Schwein hat als echtes Original eine lange Tradition und einen engen Bezug zu seiner Heimat. Das blau-gelbe EU-Siegel „geschützte geografische Angabe“ bewahrt die Erzeuger vor Nachahmern und hilft Verbrauchern, die regionale Spezialität im Handel zu erkennen.

Ausschließlich Fleisch, das in den Landkreisen Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Ansbach, Rems-Murr, Main-Tauber sowie dem Ostalbkreis und nach fest geschriebenen Traditionen erzeugt wird, darf als Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A. vermarktet werden. Die strengen Erzeugerrichtlinien legen fest, welche Anforderungen an Rasse, Herkunft, Qualität und Fütterung gestellt werden.

Jeder Mitgliedsbetrieb sowie Schlachtung und Verarbeitung werden regelmäßig überprüft - auch durch neutrale Stellen. Verbraucher können sich auf die Kontrollen bei EU-ausgezeichneten Lebensmitteln verlassen. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A. stammt direkt von Hohenloher Bauern, ohne Zwischenhandel.

Weitere Informationen unter www.besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL